Revista Universum Nº 19 Vol. 2: 44 - 61, 2004

ARTICULOS

Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú

Lorenzo Huertas Vallejos (*)

(*) Doctor en Historia, Universidad Mayor de San Marcos. Catedrático Emérito de la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga. Presidente fundador de la Academia Nacional del Pisco Centro de Trabajo: Universidad Ricardo Palma.

Correo electrónico: lhuertas@urp.edu.pe

RESUMEN

Entre 1532 y 1580 se fundaron en el Perú más de 700 centros poblados, entre ciudades, villas y pueblos. Cada vecino o morador recibió un solar para su vivienda y tierras para el cultivo de plantas y crianza de ganados. De inmediato se cultivaron los "frutos de Castilla", entre ellos la vid. En 1550 la crónica registra cultivos de la vid en varias regiones del Perú, especialmente en la costa. En 1560 ya se comercializaba los "vinos de la tierra" considerados como buenos y muy buenos. A fines del siglo en referencia, ya se producía aguardiente de uva que se embarcaba por el puerto de Pisco. En el siglo XVII ambos productos logran gran distinción. Razones sociales y naturales contribuyeron a la decadencia de ambas bebidas; pero a mediados del siglo XX se produce la revitalización. Los viticultores buscan primero mejorar la calidad y luego expandir la frontera vitivinícola. En la actualidad, tanto el vino como el pisco peruano han recobrado el viejo prestigio y se han hecho acreedores de premios nacionales e internacionales.

Palabras clave:

Pisco - Aguardiente de uva - Viticultura peruana

ABSTRACT

From 1532 to 1580 the Spanish inhabitants of urban centers as cities and villages received each one a solar and lands for farming labors. They tried to develop a Castilla in the new land by cultivating its traditional fruits. That is how the production of vine was started.

To 1550, vine was produced in different Peruvian regions, especially in the coast zone. By 1560 the "wines of the land" were successfully traded due to their good quality. By the end of the XVI century the already produced "aguardiente de uva" was shipped from the Pisco port to distant places. In the XVII century both products gained fame and were regarded as fine products.

However, from 1730's, social and natural reasons contributed to the fall of the

wine and pisco production. Two centuries after, the production of both, wine and pisco was rethought managing to improve in quality.

Nowadays the producers of Peruvian wine and pisco have managed to raise their products to an outstanding level. They have been awarded with several national and international prizes.

Key words:

Pisco - Grape firewater - Peruvian viticulture

INTRODUCCIÓN

A partir de 1532, en pleno fragor de la guerra de conquista y resistencia en el Perú, se fundaron villas y ciudades, se repartieron solares y tierras y poco después se inició el cultivo de los llamados "frutos de Castilla", es decir trigo, caña de azúcar, arroz, vid, olivo, cítricos y muchas plantas más. En la costa, caracterizada por su aridez fue donde prendió de manera sorprendente el arroz, trigo, caña de azúcar, la vid, el olivo, etc. La sierra también recepcionó la cebada, el trigo, la caña dulce en las quebradas, y en algunos nichos ecológicos brotaron los sarmientos de la vid. La selva de igual manera no negó el crecimiento a algunas plantas procedentes de España. En cuanto a la producción de vino, como es de suponer, fue casi inmediatamente después de que floreció la vid, se hizo el vino "de casa" para el autoconsumo. A mediados del siglo XVI comenzó la producción para la comercializacion, en cambio la producción del aguardiente de uva más conocido como *Pisco* corresponde a fines de la referida centuria.

Las técnicas de producción de aguardientes, como en el caso del vino provienen de diversos lugares del viejo continente. Estuvieron en los primeros ensayos de la vinicultura en el Perú personas de diversas regiones de España; también griegos como Pedro Manuel, natural de Corfú, primer productor de aguardiente de uva en Ica; asimismo portugueses como el que menciona el Inca Garcilaso de la Vega en el Cuzco; de allí las diversas *índoles* de vinos y aguardientes que mencionan los buenos degustadores de todos los tiempos. Delicias que se han proyectado hasta la actualidad. La historia del vino y aguardiente tiene varias fases que analizaremos en este trabajo.

LAS PRIMERAS EVIDENCIAS DE LA PRODUCCIÓN DE LA VID

La cronología de las fundaciones hispanas de los primeros centros poblados en el siglo XVI, se divide en tres fases. En la primera se fundaron: San Miguel, en 1532; Jauja, en 1534; en el mismo año Sangallán; en 1535 la ciudad de los Reyes, capital del Perú, y Trujillo. En 1537 se erige la Villa de Almagro en el valle de Chincha; San Joan de la Frontera de Chachapoyas, en 1538; San Juan de la Frontera de Huamanga, en 1539; León de Huanuco, en 1539; Arequipa, en 1540. Segunda fase entre 1541 hasta 1555 sin fundaciones; y la tercera desde 1556 hasta 1580, durante este tiempo se fundaron las villas Santa María de la Parrilla en Santa (1556), Santiago de Miraflores en Saña (1563), Villa de Arnedo en Chancay (1563), la Villa de Valverde en Ica (1563) y más de seiscientos pueblos como el de Santa María Magdalena en el valle de Pisco, fundado en 1572 por Alvaro de Ponce[1].

Después del acto fundacional, los flamantes vecinos de las ciudades y villas, recibieron solares para construir "la casa de su morada" y tierras para cultivar los llamados "frutos de Castilla" y criar ganados. Acatando un reiterado mandato de la Corona estipulado en una claúsula de la Capitulación de 21 del mes de mayo de 1534, que ordenaba que en la

ciudad o villa que fundasen "hedifiquen casas e huertas e las caballerías y peonías en que puedan sembrar e grangear guardando en ello la orden y moderación". Los vecinos a la vez que edificaban sus casas ensayaron los primeros surcos adecuados para las semillas y sarmientos de plantas del viejo continente. Pedro Mártir de Anglería, según señala José García Mercadal (1959: 32), en la Isabela Vieja fundada por Cristóbal Colón en su segundo viaje, los españoles habían "amojonado huertos para cultivarlos". Además cuando los españoles llegaron al Perú contaban con cuarenta años de experiencia en guerras, fundaciones y cultivos de "frutos de Castilla" y también de "frutos de la tierra".

Pedro de Cieza de León (1986), a fines de la década del cuarenta del siglo XVI, recorrió el Perú y encontró que los vecinos de los nuevos centros urbanos habían plantado viñas. Veamos su registro: De San Miguel -Piura- el cronista afirmó: "Agora en este tiempo por muchos destos valles ay grandes viñas de donde cogen muchas uvas. Hasta agora no se ha hecho vino y por eso no se puede certificar que tal será"; de Trujillo dice: "Y como todo ello se riega y por todas partes puestas muchas viñas y granadas y higueras y otras frutas de España"; de la ciudad de los Reyes -Lima- escribe: "Fuera de la ciudad a una parte y a otra ay muchas estancias y heredamiento; donde los españoles tienen sus ganados y palomares y muchas viñas y huertas muy frescas y deleitosas". De Chincha anota: "También se dá en este valle mucho trigo: y se creían los sarmientos de viñas que han plantado". En cuanto a Arequipa, sin bien no menciona como en los otros casos el cultivo de viñas, alaba la producción de trigo y la elaboración de pan. También anduvo en Chachapoyas donde encuentra que "la tierra es fértil; y el trigo y cebada se da bien; y lo mismo hacen parras de uvas y higueras". En la ciudad de los Caballeros de León de Huánuco, el cronista testimonia: "Cógese en ella trigo en gran abundancia, mayz. Danse viñas; críanse higuerales, naranjos, cidras, limones y otras frutas de las que se han plantado de España". En Huamachuco, en la serranía de Trujillo, encuentra "trigo en abundancia y parras de uvas, higuerales, naranjos, limones". Los vecinos de la ciudad de San Juan de la Frontera de Huamanga, de igual modo habían apurado al cultivo de los frutos de España y el cronista lo testifica, "Hanse puesto algunas parras: y se cree que por tiempos avra grandes y muchas viñas" y del Cuzco señala: " y los más de los españoles vecinos del Cuzco han ya hecho plantar naranjos y limas, higueras, parrales y otras plantas de España".

La historia memorial conservó la anécdota de la parra que Francisco Pizarro sembró en la casa de gobierno y que se mantuvo por siglos. En el patio de la universidad San Cristóbal de Huamanga de la ciudad de Huamanga, hay una hermosa parra conservada con mucho cuidado que, según la tradición, fue plantada en los primeros años de la presencia hispana. Además de la cronística, testamentos, inventarios de haciendas, escrituras de compra-venta de tierras, fletajes de fines del siglo XVI, hablan de la temprana actividad vitivinícola o, como decían antes, viñatera en el Perú. Los primeros cultivadores de vid sabían que con una pequeña cosecha de cinco arrobas castellanas esto es 60 kilos, era posible la elaboracion de vinos y la esperanza de algún negocio, aunque sin lagares valiéndose de algunas artesas, dieron paso a las primeras vendimias y el "vino de la tierra" comenzó a consumirse por españoles, criollos. Los naturales del Perú, que eran la gran mayoría, seguían deleitándose con la tonificante chicha especialmente la *cocoazua,* que era la chicha de los dioses oraculares andinos. Los grupos amazónicos se delitaban con el masato. La gente de Africa y la población mestiza de la sierra y la costa, algunas veces quemaban tristezas o enaltecían alegrías con chicha, cachina y de cuando en cuando, con vino.

AMPLIACIÓN DE LA FRONTERA VITIVINÍCOLA, LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL VINO Y AGUARDIENTES

Desde el año 1557 hasta 1580 se fundaron más de seiscientos pueblos parroquiales para morada de los naturales, completándose de esta manera el panel urbano y con ellos los circuitos comerciales y la difusión del "vino de la tierra" y el aguardiente conocido después como Pisco.

Uno de esos pueblos fundados fue Santa María en el valle de Pisco, cimentado de

acuerdo a las disposiciones toledanas en 1572 por Alvaro de Ponce. Con el transcurso de los años, los navegantes, arrieros, vecinos y moradores obviaron el nombre cristiano de Santa María y sólo quedó el nombre del valle o asiento, es decir, Pisco, que en *runa simi* o quechua significa pájaro[2]. En las últimas décadas del siglo XVI y en pleno XVII, Pisco además de ser embarcadero de vinos y aguardientes, también lo era del azogue de Huancavelica, el cual se llevaba hasta Arica y de allí, en lomo de bestia, a Potosí y otros centros mineros del altiplano.

En la segunda mitad del siglo XVI los valles de Vítor, Majes, y Siguas, en la jurisdicción de Arequipa, se convirtieron en los más importantes productores de vinos de todo el reino del Perú; el valle de Moquegua al sur de Arequipa estaba colmado de viñas y producía buen vino[3]. En los protocolos de aquel entonces existen contratos que los viñateros moqueguanos suscribían con los dueños de recuas que enviaban vinos a pueblos y minas del altiplano. Este auge de Arequipa y Moquegua fue eclipsado en 1600 por la violenta erupción del Huaynaputina; las bodegas y el botijambre quedaron destruidos y la ceniza, que cayó por semanas, diezmó los viñedos. Bajo estas circunstancias Pisco, Ica, y Nazca se convierten en los valles de mayor producción de vinos y aguardientes del Perú virreinal.

Reginaldo de Lizárraga (1987:72 ss.), fraile de la orden de San Agustín, recorrió a fines del siglo XVI e inicios del XVII no sólo el Perú, también Chile, Tucumán y Río de la Plata. En su crónica, como en el caso de Pedro de Cieza de León, están registrados los principales centros vitivinícolas de los territorios que recorrió. En cuanto se refiere al norte menciona a Jayanca en Lambayeque, donde "se da vino muy bueno"; también cita el valle de Jequetepeque que "es abundantísimo de pan, vino, maíz"; de igual modo la villa de Arnedo al norte de Lima: "Hacese buen vino, fuera mejor si el viñedo fuera del que llamamos torrontes". Así mismo, dejó noticia de las viñas en los contornos de Lima. No olvida las hoyas del Chilca donde además de uvas había higos. Señala el valle de Lunahuaná -en Cañete, sur de Lima- "angosto pero abundante de mucho vino y frutas". En Chincha encuentra la costumbre entre los naturales de mezclar la chicha con el vino que causaba estragos en la salud. De Pisco anota que era valle ancho dando especial atención a las hoyas de Villacuri, "donde da mucho vino, granada, membrillos, higos, melones". De Ica, donde "El vino que aquí se hace alguno, es muy bueno" y anota la sentencia: "En Ica hinche la bota y pica". Viajando al sur de Ica está Nazca, región registrada por el cronista como productora de vino. De Camaná en Arequipa, dice que su "trato es vino, pasa, higo de lo bueno deste reino". En Siguas también "muy buena agua y mejor vino"; en Vítor "cogen mucho vino y muy bueno que se lleva al Cuzco, 65 leguas y a Potosí, más de 140, y se provee todo el Collao". Estas descripciones y la información de los protocolos notariales presentan a la costa peruana, desde Jayanca en Lambayeque hasta Moquegua y Tacna como un archipiélago de viñas y bodegas, en una extensión de 2100 kilómetros. En la sierra encuentra nichos ecológicos donde de igual manera la vid crece airosa, como la Viñaca en San Joan de la Frontera de Huamanga -hoy Ayacucho-, que también vio Pedro de Cieza de León en 1548. Después, en 1557, Damián de la Bandera (1965: 176), corregidor de esa ciudad, dice: "Dáse allá cualquier cosa, así de pan y vino como de frutas de España y de la tierra". Y a fines del siglo Lizárraga (1987: 166) encuentra en la "viñaca en el cual hay algunas viñas muy buenas que dan buen vino". Una investigación hecha en el Archivo Regional de Ayacucho, me permitió conocer una carta de venta de vino de la cosecha en Viñaca, firmada el 17 de mayo de 1585 por Sancho de Cárdenas y Jerónimo Dávila; venden a Miguel Sánchez ochenta arrobas de vino. En una de sus claúsulas prescribe: "del que yo el dicho Sancho de Cárdenas e coxido este año, en la heredad que tengo de la Viñaca y a de ser cada arroba de vino de treinta y dos cuartillos que es la medida que dicen tiene la nombrada ciudad". El precio total fue de 560 pesos de ocho reales[4]. El auge de la plata en Potosí y del azogue y la plata en Huancavelica permitieron a Ica y Huamanga el desarrollo de las haciendas viñeras, la producción y venta de vino.

¿Qué clase de vino se producía en el Perú de los siglos XVI y XVII? Los cronistas anotados hablan de vino bueno y muy bueno Felipe Huaman Poma de Ayala (1993: 844), "lo mejor

del reino", y que el vino iqueño es "dorado clarísimo suave". El Inca Garcilaso de la Vega (1993: 598, 616-618) menciona que la uva introducida en el Perú era negra de las Canarias y por tal motivo "el vino es todo aloque, no de todo tinto"; aunque reconoce haberse introducido otras variedades entre ellas la "moscatel más con todo eso aún no hay vino blanco". El jesuita Joseph Acosta (1962: 195), a fines del siglo XVI, dice que en el Perú y Chile "se hace vino y muy bueno".

LAS LEYES Y LA PRODUCCIÓN DE LA VID Y DEL VINO

En un acápite de la Real Cédula suscrita por Felipe II en 1595, dice: "Por instrucciones de virreyes y otras cédulas y provisiones nuestras está prohibido plantar viñas en las Indias Occidenales"[5] y en algunos trabajos sobre producción de vino de igual modo hacen referencia a esa proscripción. Pero cuando hemos indagado por esa ley hemos encontrado que los habitantes de las nuevas ciudades más bien andaban afanosos plantando sarmientos, cosechando uvas y produciendo vinos; muestra de eso es Pedro López Casalla quien hacía esfuerzos inusitados para "ganar la joya que los reyes Católicos y el emperador Carlos V había mandado se diese de su real hacienda al primero que en cualquier pueblo de españoles sacase fruto nuevo de España -como trigo, cebada, vino y aceite- en cierta cantidad"[6]. Hemos visto cómo Pedro de Cieza de León en 1548 registró en varias ciudades el cultivo exitoso de la vid; situación corrobarada después por cuanto cronista pasó por el Perú. Otra prueba de la libertad que había para cultivar los "frutos de Castilla" son las Disposiciones dadas por Francisco de Toledo (1986: 154,162,357) entre 1570 y 1575; al respecto, en la ciudad de La Plata el 5 de mayo de 1574 dispuso: "Que en ninguna chácara puedan vender a los dichos negros botijas de vino sino fuere con cédulas de su amo". Posteriormente el 2 de noviembre de 1575 en ciudad de Arequipa, ordenó "que el que vendiere vino de la tierra no lo pueda vender de Castilla" y viceversa debido a fraudes y mezclas. También prohibió a los pulperos la venta de "vino a negros, mulatos zambaigos e indios". Esto quiere decir que no hubo prohición y si la hubo fue uno de los tantos alborotos jurídicos de aquellos años. El éxito tanto en el Perú, Chile y Mendoza era evidente, esa fue la razón por la cual Felipe III en 1595 sucribió una real cédula en la que dice: "Que los dueños de viñas paguen a dos por ciento de los frutos"[7]. Señalando que los vecinos y moradores del Perú, pese a las prohiciones habían plantado muchas viñas, "Pero que haciendo uso de benignidad y clemencia, ordenamos y mandamos, que todos los dueños y poseedores de viñas nos den, y paguen cada año a razón de dos por ciento todo el fruto que sacaren de ellas". Esto dio pie no solamente para ampliar las fronteras vitivinícolas también se dilató el mercado consumidor de vino y aguardiente del Perú, compitiendo con los vinos que venían de España, por eso el 17 de diciembre de 1614 se suscribe la Real Cédula que prohibía que el vino peruano ingresara al mercado panameño: "Que en Panamá no entre ni se gaste vino del Perú"[8]. El 18 de mayo de 1615, se prohibió la venta del vino peruano en Guatemala: "Que en la provincia de Guatemala no se tragine, ni contrate vino del Perú"[9]. Respecto a proscripción real, se dice que el afamado provincial jesuita Diego Torres Bollo logró que el rey derógase tal prohibición. Los estudios de Brown Kendall (1985) y de Jacob Schlupmann (2004), demuestran que la expansión del mercado del vino y el aguardiente se produjo en el último tercio del siglo XVI, y logró límites inusitados en el siglo XVII para declinar paulatinamente en el XVIII.

EXPANSIÓN Y AUGE DE LA PRODUCCIÓN DEL VINO Y DEL AGUARDIENTE DE UVA MÁS CONOCIDO COMO PISCO

En el siglo XVII, la producción del vino y aguardiente de uva alcanzó un gran desarrollo, debido a la demanda de Potosí considerado como el "consumidor universal de los frutos de la tierra", que llegó a albergar hasta 260,000 habitantes. Añádase a esto las minas de Azogue y plata de Huancavelica, Castrovirreyna y Cailloma. Además, el mercado urbano de ciudades y villas que en el siglo XVII se habían convertido en centros pluriproductivos, consumidores ávidos de vinos y aguardientes. Más allá de los límites del Perú actual, estaba el puerto de Guayaquil, Quito, Panamá, Colombia, Guatemala y otros pueblos de Centro América que también eran compradores del vino y aguardiente peruanos. Además de esta situación, propicia para el desarrollo de la producción viñatera, está la excelencia intrínseca de ambas bebidas. A esto hay que añadir la prohibición la producción de aguardiente de caña de azúcar o ruum, situación que dejó sin competidor al aguardiente de uva.

POBLACIÓN

Los trabajos de David Noble Cook (1981-82) enfatizan el tema del colapso demográfico producido entre 1520 a 1620 en todo el espacio andino. En ese período, desapareció el 75% de la población nativa, motivo por el cual los españoles se vieron obligados a buscar mano de obra esclava para hacer producir las tierras, que habían recibido como merced por su participación en la guerra de conquista o, simplemente, por su presencia como vecino en la nueva ciudad o villa. El africano aprendió de inmediato el trabajo en la producción de vid que en muchos casos no le era extraño, ni tampoco la elaboración del botijambre. En las escrituras contractuales se registra negros en condición de maestros en la elaboración de botijas y tinajas. Veamos la población en algunas provincias vitivinícolas en el censo de 1795.

Partido	Españoles	Indios	Mestizos	Pardos	Esclavos	Total
Cañete	465	7,674	737	992	3,363	13,231
Ica	2,158	7,217	3,405	4,305	4,004	21,089
Arequipa	22,687	6,686	4,908	2,487	1,225	37,993

Camaná	5,105	1,407	1,021	1,747	887	10,210
Moquegua	5,596	19,449	1,916	887	1,526	29,374

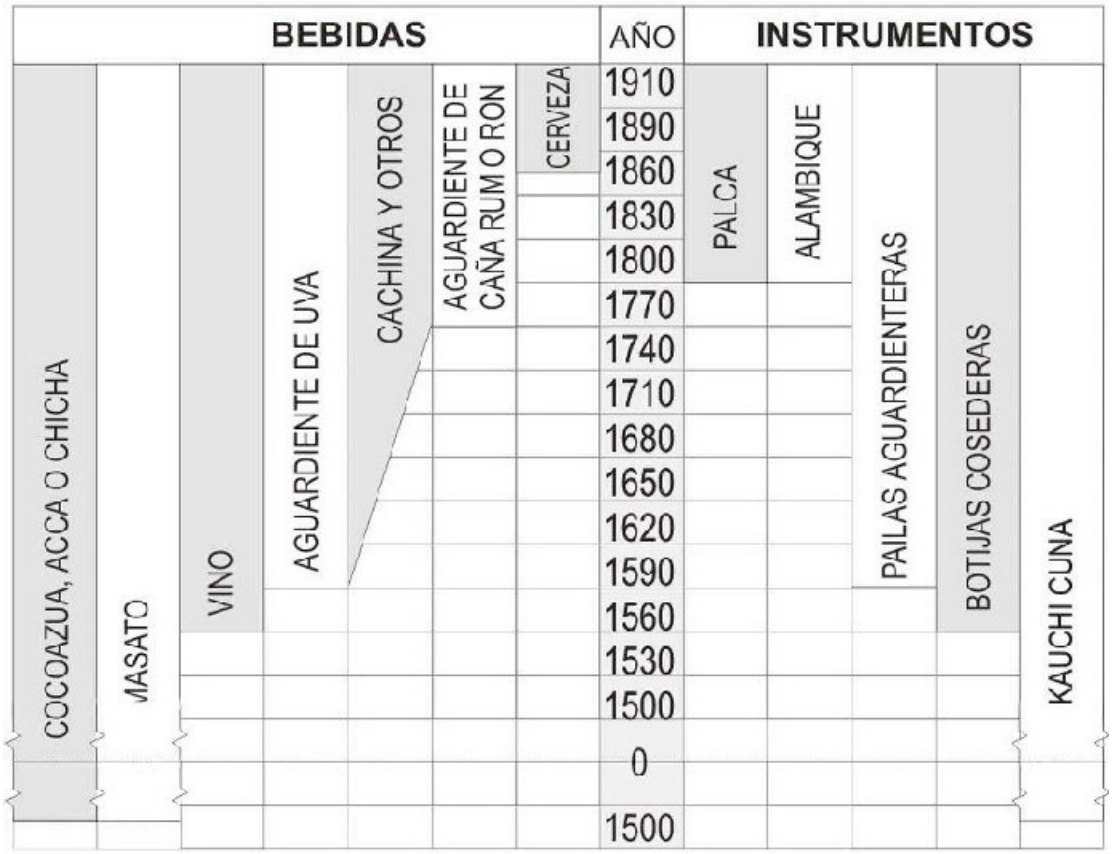
Fuente. Cuadro General del Censo de 1795, una copia se encuentra en la Biblioteca de la Universidad de Huamanga, Ayacucho. El cuadro contiene además el número de clérigos, religiosos y beatas que debe sumarse en el total: Cañete tenía 15 clérigos y 19 religiosos; Ica 22 clérigos y 75 religiosos; Arequipa 93 clérigos, 225 religiosos y 162 beatas y 5 beatos; Camaná 34 clérigos y 9 religiosos; Moquegua 54 clérigos y 29 religiosos.

HACIENDAS VIÑATERAS, VINOS, AGUARDIENTES Y OTROS DERIVADOS

Durante el gobierno virreinal las tierras fueron divididas en Decimales por estar afectas al diezmo, pertenecían a españoles, criollos como también a algunos mestizos; y tierras tributarias usufructuadas por los naturales quienes pagaban el tributo. En las tierras decimales había grandes propiedades con 15 a 30 mil parras, tierras, huertas, alfalfares, caballerizas. Las medianas entre 5 a 15 mil parras; las pequeñas desde 5 mil parrales hasta 150 ó 100 parrales. Las grandes propiedades, además de lo señalado, tenían un estanque o cochache, pozo, cabaña en que vivían los esclavos, donde no faltaban los temibles cepos grillos y grilletes para reprimir los anhelos de libertad. Tenían horno de botijería, horno de hacer pan, horno o aguardientera de tres a seis pailas de cocer mostos. En las escrituras referentes a viñas de los siglos XVII y XVIII, mencionan la aguardientera también conocida como cajón o mesa y las pailas. Las falcas y alambiques recién aparecen en el siglo XIX; al respecto, en el año 1826, la hacienda Santa Rita de la familia de Diego Latorre tenía "tres falcas y sus fogones"[10]. La hacienda poseía además una aguardientera. En ese mismo año, en el inventario de la hacienda Galindo de don Félix Cueto, aparece "Un alambique"; una aguardientera con cuatro pailas[11]. Es decir a partir del siglo XIX, pailas, falcas y alambiques coexistían. Al paso de los años fueron desapareciendo las pailas, pero quedaron las falcas y alambiques que subsisten hasta la actualidad, sobre todo en las bodegas de producción artesanal. Las bodegas de producción industrial todo el instrumental es moderno.

En las grandes propiedades había lagares con suficiente capacidad para la vendimia con uva de la propia hacienda; y también uva de otras haciendas y chacras. En las medianas los lagares eran más pequeños y los "lagarillos" se encontraban en las pequeñas propiedades cuyos dueños llevaban sus uvas a los lagares de las grandes y medianas, donde como pago por tal servicio dejaban un porcentaje de mosto. Los lagares eran redondos como los de la hacienda Ocucaje o La Caravedo, rectangulares y cuadrados. Todo lagar tenía su complemento me refiero a las vigas, usillos para prensar el orujo que quedaba después de la pisa. Además la pultaya y la bodega para guardar las tinajas y botijas mosteras, cosederas, añejeras y las peruleras [12].

CRONOLOGÍA DE LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS EN EL PERÚ, Y LOS INSTRUMENTOS DE PRODUCCIÓN



En base a documentos referentes a producción y comercialización del vino y aguardiente de Ica

Hay que señalar que las tierras decimales, además del diezmo que era la décima parte de la producción, pagaban la primicia y en muchos casos estaban cargadas de censos y capellanías, que desacumulaban cada año los excedentes productivos; hecho que no les permitía una gran acumulación, expansión y desarrollo.

Las tierras de comunidad eran cultivadas por los naturales y estaban afectas al pago de la primicia y el tributo. En estas tierras sembraban vid, cuyos frutos se vendían en el mercado, que llevaban a lagares de las grandes haciendas, donde recibían un porcentaje en mosto o aguardiente.

PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA UVA SEGÚN DOCUMENTACIÓN MANUSCRITA

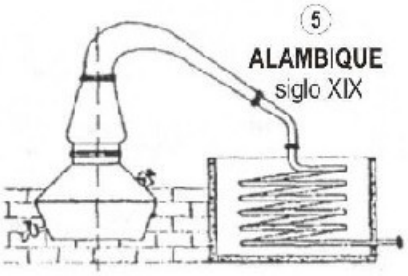
Los inventarios de las haciendas del siglo XVIII en Ica, permiten conocer el proceso de producción de uva, que se inicia con el trasplante de los sarmientos, luego la cuspa, la construcción de las barbacoas sobre las cuales se colocaban las "parritas"; después la poda, el pajeo y la vendimia[13]. El almacenaje de mostos convertidos después en cachinas, vinagres, vinos y del proceso de destilación para obtener el aguardiente. En las grandes y medianas propiedades había un mayordomo que dominaba la cronología de la producción de uvas, vinos y aguardientes; las técnicas vitivinícolas; y conocía a la perfección la metarmorfosis de los mostos fuera y dentro de la paila aguardientera.

Asimismo, conocía el botijambre, el empegamiento o el embadurnamiento de brea del interior de las botijas y tinajas, el envase y embalaje del vino y pisco para su comercialización. Y no les temblaba la mano cuando tenían que colocar el cepo, el grillo o grillete cuando se producían conatos y protestas de negros o naturales. Desde un comienzo algunos mayordomos lograron éxitos en la producción de uvas, vinos y aguardientes, esto se deduce de la opinión de los cronistas.

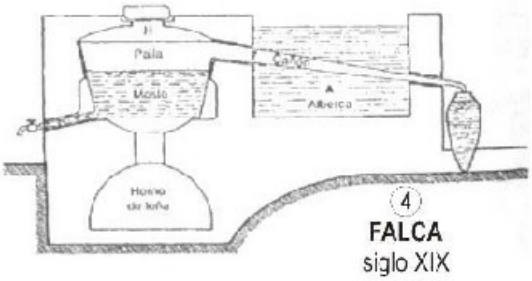
Gracias a los trabajos de Brown Kendall (1985), Luis Kuon (1990) conocemos la producción de vinos y aguardientes de Arequipa y Moquegua y su comercialización en Bolivia o Alto Perú. Jacob Schlupmann (2003), en un minucioso estudio ha demostrado el apogeo y la crisis de la comercialización del vino y aguardiente en Ica. En su investigación, Pisco aparece como el puerto más importante de embarque de vinos y aguardientes en los siglos XVI y XVII con rumbo al Callao, Huanchaco, Chérrepe, Paita, Guayaquil, Panamá, Guatemala, Portobelo. También desde Pisco salían embarcaciones de azogue y aguardiente de uva al sur, especialemente a Arica, y desde allí a Potosí y otros centros mineros. Durante el siglo XVIII disminuyó el número de embarcaciones que acoderaban en el muelle pisqueño, que en el siglo XIX seguía teniendo importancia: Hugh S. Salving (1973, t. XXVII, vol. 4: 52) llegó a Pisco en 1825 y al referirse a este centro poblado dijo: "Este distrito es conocido por la fabricación de un licor fuerte que lleva el nombre de la ciudad. Se le destila de la uva en el campo, hacia la sierra, a unas cinco o seis leguas de distancia. La uva clásica se llama Italia y tiene un fuerte sabor a la uva Frontignac, de la cual se deriva. Se dice que Pisco tiene 2000 habitantes". Respecto a esta denominación de origen del Pisco, Pablo Lacoste (2004:3) señala que "La referencia más antigua del uso de nombre Pisco para denominar el aguardiente peruano data de 1764 y se halla en la Guía de Aduana", señalando cómo en los registros para el pago de impuesto aparece: 1) "Tantas peruleras de aguardiente de la región de Pisco" 2) "Tantas peruleras de la región de Pisco", 3) "Tantas peruleras de Pisco".

6

PAILAS, FALCAS, ALAMBIQUES E INSTRUMENTOS MODERNOS DE ELABORACIÓN DE AGUARDIENTES DE UVA 1560-2004



5
ALAMBIQUE
siglo XIX



4
FALCA
siglo XIX

AGUARDIENTERA CON 3 PAILAS
siglos XVII-XVIII

3

2
PAILÓN
siglo XVI

1
PAILA
siglo XVI

6). Instalaciones modernas de la hacienda Vista Alegre (ca), donde se observa los grandes Tanques para la fermentación de mosto. Confróntese Banco Latino, 1990: 109
5-4). Falcas y alambiques, Banco Latino 1990: 109
3). Aguardientera con tres pailas siglos XVII-XVIII, ilustración hecha en base a referencias de escrituras de compra-venta de haciendas, inventarios y testamentos. Dibujado por Linc Huertas.
2). Pailón, elaborado según referencias encontrado en el testamento de Pedro Manuel Griego introductor en Ica de la técnica de hacer aguardiente del mosto de uva (1616).
1). Paila en Ferran Braudel 1974: 138

CRISIS DE LA PRODUCCIÓN

No todo fueron logros en la producción de vinos y aguardientes y otros derivados,

factores naturales y sociales de manera recurrente afectaron su desarrollo a través de los siglos. Entre los factores naturales conocidos como las "injurias del tiempo", tenemos los terremotos, erupciones volcánicas, sequías, inundaciones, epidemias y plagas. En algunas ocasiones en un lapso de 20 ó 30 años se producían casi simultáneamente estos eventos. A estos tiempos de alteración genérica les denominamos "Lapsos Críticos", en los últimos 500 años el primero se produjo entre 1570 a 1600, el segundo de 1719 a 1750; el tercero de 1868 a 1891, y el cuarto corresponde a los últimos treinta años del siglo XX. En estos tiempos la producción agropecuaria, entre ella la vitivinícola fue afectada y en algunas ocasiones de manera drástica. Pero hay más factores negativos: en la década del setenta del siglo XVIII, los viñedos de Ica fueron afectados por la "epidemia de la fruta"[14], y a fines del XIX la temida filoxera.

Pero no sólo se trata de las "injurias del tiempo", hay que sumar otros factores que contribuyen a la desacumulación, me refiero a diezmos, primicias, censos y capellanías; otros impuestos especiales como el que impuso mediante Real Cédula Felipe II en 1595, hasta las contribuciones contemporáneas. A esto hay que añadir las competencias, Joseph Antonio de Lecuanda (1973, t. IX: 77) dice que en la segunda mitad del siglo XVIII, los indígenas de Lambayeque producían aguardiente de caña, hecho que restringía el mercado pisquero; situación que se agravó a fines del siglo XVIII cuando el gobierno hispano levantó la prohibición de la producción del aguardiente de caña, haciendo que esta bebida de más barata producción, contrajera enormemente los espacios consumidores del pisco. Otro punto que atenta contra el pisco, es la inescrupulosa alteración del vino y del aguardiente que tanto mal han hecho y hacen a la producción nacional. Las guerras intestinas como las externas, como la del Pacífico, ocasionó graves problemas debido a la destrucción de la infraestructura y la imposición de cupos. A estos males súmese el *boom* del algodón en la segunda mitad del siglo XIX, que animó a muchos vinicultores a cambiar el cultivo de la vid por el algodón, hecho que contrajo frontera vitivinícola. La Reforma Agraria de 1969, que no contó con los acondicinamientos necesarios para mantener y aumentar el nivel productivo. Y hace apenas algunos años, los sembríos de espárragos van ocupando los antiguos espacios viñateros.

DIEZMOS EN ICA

Años	**LUGAR**			**Años**	**LUGAR**		
	Ica pesos	**Pisco pesos**	**Nazca pesos**		**Ica pesos**	**Pisco pesos**	**Nazca pesos**
1592-93	6750	3300	2700	1804-06	13689	11500	8200
1593-94	6729	3300	3400	1805-07	18789	14500	8200
1594-95	5970	2970	2700	1807-08	18800	14500	7500
1595-96	-	3466	3150	1809-10	20600	14500	6500
1606-07	12150	11212	4000	1811-12	19300	15125	1650

1618-19	12198	15000	7244	1813-14	16000	14000	7025
1624-25	7050	10075	4800	1812-13	19000	15125	5650
1625-26	-	10540	5030	1814-15	16000	14000	7025
1627-28	12966	17349	9280	1815-16	19825	14150	5600
1628-29	4607	8720	4640	1816-17	19825	14150	5600
1629-30	4962	9013	5189	1817-18	16500	19500	7012
1630-31	5040	16658	6020	1818-19	16500	19500	7012
1631-32	6001	11627	1142	1820-21	16500	14150	7050
1632-33	4960	12280	6020	1821-22	33000	28300	14000
1633-34	5697	12280	6020	1822-23	10000	7500	4000
1634-35	5920	13180	1260	1823-24	-	-	-
1635-36	4220	11840	4390	1824-25	-	-	-
1636-37	5247	12560	4840	1825-26	7500	-	2050
1637-38	5420	12253	5220	1826-27	7500	-	2050
1638-39	5248	12240	5700	1828-29	11000	7075	5500
1639-40	4381	-	5757	1829-30	11075	9000	5625
1640-41	4381	-	5757	1830-31	11075	9000	5625
1641-42	4381	12519	4381	1831-32	8250	7000	3000
1642-43	4381	10078	5874	1832-33	8250	7000	3000
1643-44	4381	13145	4381	1833-34	9100	9000	3250
1644-45	4381	11580	4507	1834-35	9100	9000	3250
1663-64	8772	20240	9648	1835-36	9500	7000	3050
1664-65	7000	20000	13016	1836-37	6333	4666	2033
1768-70	7100	10100	3300	1838-39	9500	7250	2725

1770-72	6100	10100	3500	1839-40	-	3300	2725
1772-74	6100	11220	4150	1840-41	6012	4000	2725
1775-76	6100	10100	1750	1841-42	5530	3180	1816
1776-78	6100	10100	5500	1842-43	5530	3180	1816
1778-80	6100	10100	5500	1843-44	7550	4375	1800
1780-82	5600	8100	6250	1844-45	7550	4375	1800
1782-84	5600	8100	6100	1845-46	6600	4250	1800
1784-86	6000	8400	6137	1846-47	5280	3400	1500
1786-88	11685	11700	8400	1847-48	5750	6750	1500
1788-90	13125	11400	7050	1848-49	5750	6750	1500
1790-92	14275	-	6600	1849-50	9025	6750	1750
1792-94	16575	11350	6350	1850-51	9025	6750	1525
1794-96	18152	11500	6350	1851-52	6150	4000	1350
1797-99	17270	11675	6350	1852-53	6150	4000	1350
1798-00	16705	11675	7250	1853-54	7500	4000	1350
1799-01	16705	11675	7250	1854-55	7560	4000	1350
1800-02	18434	13500	7250	1855-56	7250	2250	1125
1801-03	43434	13500	7250	1856-57	7250	2250	1125
1802-04	18789	16250	9064	1857-58	7250	2500	1125
1803-05	18789	16250	9062	1858-59	7250	2500	1125

Fuente: Cuadro elaborado con las cifras registradas por Nadia Carne y Miguel Pinto (1983).
La cobranza de los diezmos se hizo inmediatamente después de que la tierra deba los primeros frutos; estamos hablando aproximadamente de la última decada de la primera mitad del siglo XVI. Un estudio minucioso de estas cantidades nos aproximan a las penas y alegrías de los llamdos por entonces *viñateros* de Ica, Pisco y Nazca.

REACTIVAMIENTO DE LA ACTIVIDAD VITIVINÍCOLA

Pese a la recurrencia de las contingencias anotadas, la producción de la vid continuó, así como también la zaga de elogios a las excelencias del vino y el aguardiente, desde sus inicios en la década del cuarenta del siglo XVI hasta la actualidad. Siempre los productores de estas dos bebidas supieron mantener las "índoles" y después de cada catástrofe pusieron mayor empeño en permanecer y mejorar como sucedió después del terremoto de 1868, no sólo se innovaron los envases; toneles, barriles y barriletes remplazaron en algunas bodegas a las tinajas y botijas; y botellas a las peruleras y a los odres, éstos en uso en el siglo XIX. También se buscaron nuevas especies de uva que hoy se reconocen como Tannat y Petit Verdot, Malbec, Chenin y Ugniblanc, Albilla, Quebranta etc., y trabajaron con enólogos de reconocimiento internacional mejorando las calidades de sus productos, eso se demuestra en exposiciones nacionales e internacionales desde la segunda mitad del siglo XIX hasta la actualidad. Es así como en la *Vinalies intenationales 2002,* en el cual un tinto de la Viña Tacama se hizo acreedor a dos premios; "reconocidos como vinos de primera calidad mundial"[15]. Respecto al pisco la página web nos trae la noticia del concurso *Vinalies Internationales*, competición que organiza la asociación de enólogos de Francia, sus piscos Italia y Puro se hicieron merecedores a dos medallas de oro, y para Gran Pisco Selección una medalla de plata. También el Pisco Italia de Ocucaje obtuvo además el trofeo de los Enólogos de Francia por haber obtenido la nota más alta dentro de su categoría Agroindustrial Tonel Viejo, revelando una gran consistencia a través de los últimos años con diversos premios, obtuvo una medalla para su Pisco Gram Comodoro[16].

En la actualidad contamos en Perú con 180 bodegas procesadoras de aguardientes divididas en: 1) Bodegas Industriales, 2) Bodegas Intermedias y 3) Bodegas Artesanales. Y la de viñedos y bodegas están sintetizados en el siguiente cuadro.

Datos generales de la actividad productiva del Pisco

Hectáreas de tierras destinadas a la producción de uva para elaboración del Pisco	1,200 hectareas (64% en Ica, 25% en Lima y el 11 % en Arequipa, Moquegua y Tacna
Producción de uva para Pisco	12,780 tonedas métricas
Volumen de producción	1'500,000 litros
Nº de bodegas procesadoras	180
Nº de Bodegas industriales	9 (41% del volumen producido)
Nº de bodegas intermedias	10 (22 % del volumen producido)
Nº de bodegas artesanales	161 (37 % del volumen producido)
Capacidad instalada	4'707,000 litros
Nº de productores artesanales	900 (aproximado)
Volumen exportable	Sólo el 5.9%

Litros exportados en 2001	88,770 litros (43% a EEUU).
Valor FOB	US$ 223,650
Nº de expresas exportadoras	25

Fuente: Ministerio de la Producción del Perú. TechnoServe. Lima Cf. También http://www.apoyo.Com/información_util/detalle_Entorno-asp¿cod_ art=1029&ff=1. 12/04/2004.

Nosotros hemos comentado que en el siglo XVIII, hubo viticultores que buscaban ampliar la gama de sabores del Pisco, en la actualidad hay cuatro tipos reconocidos por la Comisión Nacional del Pisco: 1) Puro, 2) Aromático, 3) Acholado y 4) Mosto Verde. Las bodegas o viñas más importantes son las siguientes: Bodega Vista Alegre, Viña Tacama, Mosto Verde, 3 Esquina, Agroindustria Paracas, Agroindustria Jiménez, Antonio Biondi e hijos, Bodega Nueva Vicuña, Bodega San Antonio, Bodega Santo Tomás, Bodega Tabernero, E. Copello, Inversiones Poseidón, La Caravedo, Magisa, Natrepresa, Santiago Queirolo Hnos., Surnor, Viñas del Sur, etc. En las diversas regiones del Perú hay excelentes calidades de vinos y piscos.

BIBLIOGRAFÍA Y HEMEROGRAFÍA

Acosta, Joseph, **Historia Natural y moral de las Indias**, FCE. México, 1962.

Angeles Caballero, César, **Peruanidad del Pisco**, 2a Edición. Lima, 1986.

Banco Latino, **Crónicas y relaciones que se refieren al origen y virtudes del Pisco. Bebida tradicional y patrimonio del Perú**, 1990.

Carnero Nadia y Pinto, Miguel, ***Diezmos de Lima, 1592-1859***, Seminario de Historia rural andina. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima. 1983.

Cieza de León, Pedro de, **Crónica del Perú**, (Primera parte), Fondo Editorial, Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 1986.

Cook, David Noble, **Demographic collapse indians Perú, 1520-1620**, Cambridge University Press, Cambridge, 1981.

De la Bandera, Damián, "Relación general de la disposición y calidad de la provincia de Huamanga, llamada San Joan de la Frontera y de la vivienda y costumbres de los naturales della" En **Relaciones Geográficas de Indias**, Marcos Jiménez de la Espada, Madrid, 1965.

Del Busto D., José Antonio, **Los fundadores de ciudades en el Perú, siglo XVI,** Piura, 1995.

García Mercandal, José, **Lo que España llevó a América**, Editorial Taurus, Madrid, 1958.

Gutiérrez, Gonzala, **Apuntes para la defensa del Pisco**, Editorial Congreso del Perú,

Lima, 2004.

Inca Garcilaso de la Vega**, Comentarios Reales de los Incas** (Edición, índice analítico y glosario por Carlos Aranibar). FCE. Lima, 1991.

Huaman Poma de Ayala, Felipe, **Nueva crónica y buen gobierno**, Ed. FCE, Lima, 1980.

Huertas Vallejos, Lorenzo"Introducción al estudio de la producción de vinos y aguardientes en Ica, siglos XVI y XVII". En *Historia y Cultura* N 21, Lima, 1991.

----------, **Diluvios andinos, a través de las fuentes documentales**. Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 2002.

Kendall, Brown, **Bourbons and brandy, imperial reform in eighteenth Century. Arequipa**, University of New México Press, Albuquerque, 1985.

Lacoste, Pablo, **La vid y el Vino en América del sur: desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglos XVI al XX)**, Universidad de Talca, 2004.

Lecuanda, Joseph Ignacio de, "Descripción Geográfica de la ciudad y partido de Trujillo *Mercurio Peruano,* t. VIII Lima. (Edición Facsimilar 1965. Lima Biblioteca Nacional del Perú (1965).1793).

Lizárraga, Reginaldo, **Descripción del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile**, Madrid, 1987.

Kuon Cabello, Luis, **Retazos de la Historia de Moquegua**, Lima,1981.

Middendorf, Ernst, **Perú. Observaciones y estudios del país y sus habitantes durante una permanencia de 25 años**, T.II UNMSM, Lima, 1973.

Porras Barrenechea, Raúl, **Cedulario del Perú, siglos XVI, XVII y XVIII**, T. I, Lima, 1944.

Romero Romero, Catalina, "Fundaciones españolas en América: Una sucesión cronológica", en **La ciudad hispanoamericana. El sueño de un orden**, CENOPV, Sevilla, 1992.

Saldin, Hugh S. "Diario del Perú 1924", CDIP, t. XXVII, 4to vol., Lima, 1971.

Artículo recibido el 4 de junio de 2004. Aceptado por el Comité Editorial el 13 de julio de 2004.

[1] Del Busto Duthurburo, José Antonio (1995), y Lorenzo Huertas (2002). Hay que indicar que los nuevos centros poblados fueron fundados con nombres de santos, personas notables, junto a este nombre se registraba el nombre del valle o lugar donde se había fundado la ciudad, villa o pueblo, pasado algunos años se obvió el primer nombre y quedó el del valle o asiento como sucedió con Lima, Piura, Pisco, Ica, Arequipa.

[2] César Angeles Caballero (2004).

[3] Luis Kuon Cabello (1981:358).

[4] Archivo Regional de Ayacucho, Sección Notarial, Protocolo N 1585, f. 236r.

[5] Recopilación de Leyes de los Reinos de las Indias, 1774, Madrid.

[6] Inca Gracilaso de la Vega, Op. cit., t II, p. 616.

[7] Real Cédula fue reiterada en 1610, 1628 y 1631. Cf. *Recopilación ut supra cit.* t.II, 1774, f.114r.

[8] Recopilación cit., f. 116v.

[9] Recopilación cit., f. 117v.

[10] AGN. Sección Notarial, escribano José Gómez, Protocolo N 8, f.551r.

[11] AGN. Sección Notarial, escribano José Gómez, Protocolo N 8, f.58r.

[12] E. Middendorf (1973) señala que estas botijas eran conocidas como *piscos.*

[13] E. Middendorf (1973) señala que en la hacienda de la familia Quintana de Ica se utilizaba caballos y mulas en la *pisa*, coetáneamente en otras haciendas se utilizaba personas, costumbre que se ha proyectado hasta la actualidad.

[14] AGN. Sección Notarial Protocolo N 18, f.547v.

[15] Cf. http://www.tacama.com.pe/body_espanol.html.

[16] Cf. /www.barricas. com/detprensa. Asp?codigo=24m